

**Confiture d'ananas frais par
Laurent Dutheil**



Laurent Dutheil, fondateur de Mille et Une

Confitures à Chinon (37) propose cette recette de confiture d'ananas, parfaite à réaliser en hiver avec ces fruits frais de saison. Pour les amateurs, une touche de rhum peut y être ajoutée pour des saveurs encore plus exotiques.



Ananas frais©Laurent Dutheil

Préparation 15 minutes.

Macération 36 heures.

Ingrédients :

-1kg d'ananas épluché (soit 2 ananas entiers très mûrs)

-600g de sucre

-1 citron

-1 gousse de vanille

Procédure:

Éplucher l'ananas. Supprimer le cœur ligneux et les yeux.

Couper en 8 quartiers, puis en morceaux très fins. Recueillir le jus.

Peser l'ananas pour calculer le poids du sucre: pour 1kg de fruits, 600g de sucre suffiront, surtout si le fruit est à maturité.

Mélanger le sucre, l'ananas et le jus de citron dans un récipient inoxydable.

Ajouter la gousse de vanille fendue en 4.

Laisser macérer pendant 36h au frais.

Le lendemain, porter à ébullition. laisser bouillir doucement le mélange pendant 15-20 minutes environ. Écumer.

Remuer constamment car cette confiture colle très facilement au fond.

la confiture est cuite lorsqu'elle a prit une belle couleur ambrée, que le jus est devenu épais, et que les morceaux sont devenus translucides.

Mettre en pots, les couvrir et les retourner.

Vous pouvez ajouter du rhum en fin de cuisson pour le côté exotique de la recette.

Mille et Une Confitures

20 Rue Marceau

37500 Chinon

www.milletuneconfitures.fr



Françoise et Laurent Dutheil ©Clémentine Chauveau

RELIRE

Mille et Une Confitures: le bonheur est dans le pot!